

# ***MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR***



## ***Ingrédients pour la Crème pâtissière***

- 250 ml de lait
- 1 cuillère à café d'extrait de vanille
- 2 jaunes d'œufs
- 60 g de sucre en poudre
- 1 cuillère 1/2 à soupe de maïzena
- 1 cuillère 1/2 de farine

## ***Ingrédients pour la Ganache au chocolat***

- 75 g de chocolat coupé en petits morceaux
- 75 g de crème fleurette

## ***Réalisation de la Crème pâtissière:***

Mettre le lait et la vanille dans une casserole et porter à ébullition.

Dans un bol, fouetter les jaunes d'œufs avec le sucre.

Lorsque le mélange est clair, ajouter la farine et la maïzena tamisées ensemble.

Fouetter pour bien mélanger.

Verser la moitié du lait bouillant dans le mélange aux jaunes d'œufs, bien fouetter et remettre dans la casserole avec le reste du lait.

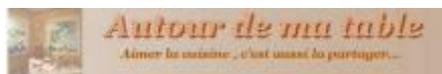
Porter à ébullition, en remuant constamment et faire bouillir pendant 1 minute pour terminer la cuisson de la farine.

## ***Réalisation de la Ganache au chocolat:***

Mettre le chocolat dans un petit bol, faire fondre au micro ondes. Attendre quelques secondes et remuer jusqu'à ce que le chocolat soit complètement fondu et bien lisse.

Monter la crème au batteur pour obtenir une crème fouettée, ajouter 1 sachet de « Cremfixe », réserver au frigo. Ajouter le chocolat fondu à la crème pâtissière. Laisser refroidir complètement et incorporer la crème.

Dresser à la poche dans des petites coupes, verrines ou autres.



<http://cachou66.canalblog.com>